



**A Magyar Kertész Legkitűnőbb Pálinkája  
Pálinkaverseny  
2019**

**VERSENYKIÍRÁS**

A versenyt kiíró TészÉsz Nonprofit Kft. ([www.kerteszportal.hu](http://www.kerteszportal.hu)) „A Gyümölcsstermesztők Évzáró Szakmai Konferenciája” című rendezvényének részeként, a résztvevő kertészek részére megrendezi, az immáron hagyományá vált pálinkaversenyt az arany, ezüst, bronz minősítő medál és a „A Magyar Kertész Legkitűnőbb Pálinkája 2019” rangos, elismerő nagydíj elnyerésére.

**Időpont:** 2019. november 21. **Helyszín:** Prémium Hotel Panoráma, 8600 Siófok, Beszédes J. sétány 80. TészÉsz évzáró kertészeti szakmai konferencia rendezvény gálaest

**1. A verseny meghirdetésének köre:**

Határon inneni és a határon túli magyar gyümölcsstermelő kertészek, akik saját gyümölcs alapanyagból, magánfőzőként, bérfőzőként vagy kereskedelmi célú főzőként tiszta, nemes, **magyar gyümölcs pálinkát\* vagy speciális pálinkát\*\*** készítenek, a pálinka megfelel a pálinkatörvény\*\*\* előírásainak és regisztrált résztvevőként vagy kiállítóként részt vesznek a 2019 november 21-22 között a siófoki, Prémium Hotel Panoráma (\*\*\*\*) hotelben ([www.premiumhotelpanorama.hu](http://www.premiumhotelpanorama.hu)) megrendezésre kerülő kertészeti évzáró szakmai konferencia rendezvényen rész vesznek. (Lehetőség van két személy együttes nevezésére is, amennyiben a pálinka készítést a cefrézéstől együtt végezték, irányították.)

**2. Nevezési időszak és helyszín:**

**Nevezési időszak és helyszín:**

2019 november 21. (csütörtök) reggel 8-11.00 óráig. Prémium Hotel Panoráma, 8600 Siófok, Beszédes J. sétány 80. TészÉsz évzáró kertészeti konferencia rendezvény regisztrációs pult, a főbejáratnál jobbra.

**3. Nevezési minta:**

Fajtánként minimum 2 X 0,3 liter pálinka, átlátszó, címke nélküli, lehetőleg hosszú nyakú pálinkás üvegben. (A versenyeztetett pálinkák eredetét, adózott voltát törvényesen tudni kell igazolni. Az erről szóló névre szóló hivatalos igazolást a nevező hozza magával és tartsa magánál a verseny végéig.)

**Nevezési díj nincs.**

**Egy nevező akár többféle pálinkával is nevezhet.**

**Kétfordulós zsűrizés és eredményhirdetés: 2019 november 21-én este. Eredményhirdetés az esti a gálavacsora után.**

**A részletes versenyszabályzat megtekinthető a helyszínen és az interneten a <http://kerteszportal.hu/konferencia> illetve <https://kertcenter.com/szakmai-rendezyenyek> internetes oldalon.**

Budapest, 2019. november 31

A versenyt kiírók nevében,

Kéki László  
versenyigazgató

**\*: A pálinkatörvény szerint a valódi pálinkának hat feltételnek kell megfelelnie:**

1. 100%-ban gyümölcsből készült párlat, semmilyen adalékanyagot nem tartalmazhat (pl. mézet sem);
2. kizárólag Magyarországon termelt és termelt nemes és vadgyümölcs, illetve szőlőtörköly és aszú-szőlőtörköly lehet az alapanyaga (az importgyümölcs nem felel meg a kívánalmaknak);
3. a gyümölcsöt, illetve törkölyt Magyarországon cefrézték, párolták, érlelték és palackozták;
4. minimum 37,5% v/v alkoholfokos legyen (maximális kikötés 86% v/v alatti kell legyen, vagyis lehet 50% feletti is);
5. neve kizárólag pálinka alakban írható (palinca és egyéb névalakok nem felelnek meg az előírásnak);
6. a pálinka nevet kizárólag Magyarország használhatja (valamint négy osztrák tartomány jogosult a „barackpálinka” név használatára).

**\*\*: Speciális pálinkák**

A Pálinkatörvény rendelkezései szerint:

- *Kisüsti pálinka: az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legfeljebb 1000 liter úrtartalmú, rézfelületet is tartalmazó lepárló berendezésben, legalább kétszeri szakaszos lepárlással állítottak elő.*
- *Érlelt pálinka: az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legalább három hónapig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább hat hónapig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.*
- *Ópálinka: az a gyümölcs- vagy törkölypálinka, amelyet legalább egy évig érleltek 1000 liternél kisebb, vagy legalább két évig érleltek 1000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.*
- *Gyümölcságyon érlelt pálinka vagy ágyas pálinka: az a gyümölcspálinka, amelyet gyümölcscsel együtt érleltek legalább három hónapig. A gyümölcságy a pálinka fajtájával azonos, ha egy gyümölcs megnevezésével jelölik, illetve tartalmazhat többfajta gyümölcsöt, de ebben az esetben csak vegyes gyümölcságyas pálinkának nevezhető.*

